

## 送る言葉

## わたしと清水 均先生

Shimizu-sensei and I

二瓶 喜博\*

NIHEI, Yoshihiro

総武線市川駅から国道14号線をわたり、伏姫桜で有名な真間山弘法寺の参道でもある「大門通り」商店街を歩いていくと、右側に「鉄板清水」というお店がある。若いハンサムな青年が一人で切り盛りしている鉄板焼のお店である。

一度に二組の客しかとらない。したがって、要予約である。

決して広いお店ではないが、そうすることでゆったりと静かな環境を客に提供している。目の前で軽快な手さばきで旬の野菜、つぎにお肉を焼き、切り分けてくれる。一品済むごとに鉄板は綺麗に拭かれ、次の料理の用意がされる。締めของガーリックライスを食べ終える頃には、店に入った時と同じピカピカの鉄板に戻って、次の予約客を迎える。見事である。

このオーナーは、清水先生の教え子である。コース時代の学生であったと思う。こうしたお店の経営スタイル、流れるような食事の供し方、ご本人の工夫もあるであろうが、このお店を開く時、清水先生にいろいろと相談をし指導を受けたと聞いている。料理のおいしさだけでなく、この流れ

の全体がこのお店の価値を生んでいる。

清水先生には、他にも先生がプロデュースされたお店を紹介していただいたが、いずれも一工夫も二工夫もした素敵なお店だった。そうしたお店に今でもふらりと立ち寄ることがある。浮き沈みの多いこの業界で、いずれのお店も、しっかりと時の経過と流行り廃りの波を乗り越えて、しっかりと食事の楽しさを提供し続けてくれている。そうした確かなお店を、先生は世に送り出されてきた。

清水先生を本学にお招きするとき、実は、資格審査を担当した一人がわたしであった。ホスピタリティ分野の専門ではなかったが、関連性の強いマーケティング分野が専門ということで、資格審査にかかわったと記憶している。その時、先生が書かれた業界誌の論文を読ませていただいて、実に面白そうな分野だという印象をもった。

マーケティングは、モノの生産・流通・販売だけでなく、コトや経験など形のないものを含めた「商品」を扱うが、食のシーンや食事をすることに意味、場、その雰囲気など、コトの要素が重

\*本学名誉教授

要であること、物が溢れあらかたの欲求が満たされている今日、この「コト」の部分の重要性と可能性の広がりを確信させていただいたのも、この資格審査で先生の業績を拝見することがきっかけの一つとなっている。以後、コース、専攻、学科と順調に拡大してきたが、その過程は必ずしも順風満帆ではなかった（むしろ逆風が強かったと言ってもいい）。しかし、学内や学部内での交渉や会議の場で、頑張りブレない信念を持つことができたのも、こうした確信を持つきっかけを与えてくださった先生のおかげである。

わたしは、人は言葉ではなくその行いによって人を動かすと信じている。研究者はその研究を通じて、教育者は生きる姿勢を通じて、同僚や学生に見えない影響を与えていく。わたしは、清水先生に個人的に特に親しくしていただいたわけではないが、先生の手がけた作品であるレストラン、

教え子の生き方、それらに触れることで、清水先生の生き方を感じ、親しみを持ち、尊敬の念を持ってきた。

最後に少しだけ個人的なことに触れさせていだくだくならば、清水先生とわたしは無類の Apple ファンである。まだ iPhone が出た頃の頃、二人で、こんなアプリがあるあんなアプリがあると教え合ったのを懐かしく思い出す。

先生は好奇心旺盛で、常に新しいことにチャレンジされていた。わたしは1984年以降のマックファンであると自認しているが、マックや iPhone については、先生の方が常に先行し使いこなしておられた。

こうして、いろいろな面で刺激を与え続けてくださった先生に、心からの「ありがとう」を申し上げたいと思う。長い間ありがとうございました。